REVUE DE VITICULTURE

LA RECOLTE DE 1933

En Champagne

La vendange en Champagne a commencé le 18 septembre dans les lieux hâtifs, elle « battait son plein » le 27 et elle était terminée pour la date où habituellement elle est seulement sérieusement en route.

Huit jours avant son début, quelques pluies sont enfin tombées, suffisantes non pas pour mouiller le sol, mais pour en légèrement humecter les 4 ou 5 centimètres superficiels et permettre aux raisins de « renfler ».

Quelques ondées tombées les 20 et 21 ont accentué cet heureux effet, non seulement sur le poids, mais sur la maturité.

Malgré cela, la déception sur le rendement fut générale. Qu'aurait-ce été sans un peu d'eau ? Une véritable catastrophe.

Au mois d'août, les présidents de Syndicats évaluaient la récolte à 125.000 pièces, mais le « décuidage » abaissera certainement ce chiffre d'un bon cinquième. Par contre, la qualité sera parfaite. Les raisins, parfaitement sains, donnaient un moût fort bien équilibré en sucre et en acide : 10°5 à 11°8 d'alcool pour 7‰ à 6°5 d'acide ; telles furent les limites courantes suivant les lieux et les dates.

Personnellement, nous avons récolté à Mareuil-sur-Ay des moûts de Pinot fin de 12°1 faisant encore 7°2 d'acide. Cela donnera un vin exceptionnellement parfait très certainement.

La récolte s'est enlevée entièrement, mais à des prix inférieurs, pour la plus grande partie, au prix de fr. : 2,50 que l'on avait espéré pouvoir fixer comme base dans les grands premiers crus.

L'échelle habituelle n'a pas été respectée car le cours, s'il a exceptionnellement dépassé fr. 1,75 à 1,90, dans les grands crus, n'est jamais descendu au-dessous de fr. 1,50 dans les plus petits.

Bien qu'aucune des grandes maisons, très éprouvées par la crise, qui tarit l'exportation, n'ait fait d'importantes provisions, beaucoup d'amateurs n'ont pas totalement trouvé tout ce qu'ils espéraient.

Comme les vins des années précédentes, au prix de lourds sacrifices il est vrai, s'étaient finalement écoulés, on peut espérer qu'est maintenant arrêté le commerce déshonorant des vins d'infâme qualité, à n'importe quel prix. Les grandes et sérieuses maisons ont fait de lourds sacrifices pour maintenir malgré la crise à la portée de tous les bons vins de Champagne. Certaines même ont fait à Paris de retentissantes expériences pour contrebattre à prix presque égal les mixtures les plus infâmes. Il semble bien que la récompense n'est plus loin et que le public mieux éduqué sait maintenant choisir et délaisser ceux qui trop longtemps se sont moqués de lui.

E. Henriot.

En Alsace

Les vendanges sont, fin octobre, terminées presque partout. Seuls, de rares grands domaines en ont encore pour quelques jours.

Pour l'ensemble de la région, et abstraction faite de quelques communes plus favorisées, la récolte est une des plus petites de ces dernières années.

Les gelées d'avril avaient déjà détruit bien des espoirs. Le mauvais temps continuel qui sévit du 10 au 30 juin entrava la floraison. Les expositions les plus précoces et les terrains légers furent les plus touchés, tandis que les vignes plantées en sols lourds et dans les expositions tardives résistèrent mieux. Les Traminer et Gewurztraminer ainsi que les Knipperle subirent une très forte coulure ; ils ont donné, de ce fait, une production tout à fait minime.

A partir de juillet, le temps fut chaud et sec. La fécondation se fit en quelques jours là où les fleurs n'avaient pas coulé. Les raisins grossirent à vue d'œil et rattrapèrent peu à peu leur retard.

La véraison eut lieu fin août, commencement septembre. Elle fut plutôt contrariée par la sécheresse.

Septembre apporta, avec des alternatives de pluies et de soleil, le temps idéal pour la maturation.

Les vendanges commencèrent vers le 5 octobre et furent générales aux environs du 15.

Si la quantité est faible, plus faible même qu'on ne l'estimait à la veille de la récolte, la qualité, par contre, est excellente, la maturité étant complète. Les moûts qui dépassent 85° et 90° Œchslé (ce qui correspond à 11°5 et 12°3 d'alcool) sont fréquents. L'acidité est basse, ne dépassant guère 6 0/00 (en SO^4 H^2). Nous pouvons compter sur un vin remarquable.

Les prix sont satisfaisants. On ne trouve pour ainsi dire plus de vins des années précédentes, et la demande est active pour les vins nouveaux. Dans la région de Barr, les Sylvaner valent de 120 à 130 fr. les 50 litres. A Heiligenstein, une des seules communes d'Alsace qui aient récolté du Gewurztraminer, il s'en est vendu d'assez grandes quantités à des prix variant de 200 à 250 fr. les 50 litres.

Les caves devraient, sauf imprévu, être vides pour la vendange de 1934 qui, espérons-le, sera aussi bonne qualitativement, et plus forte que celle de 1933.

E. T.

En Seine-et-Marne

Un vrai temps de vendanges a présidé à celles de notre département. Les vins obtenus ont du degré, du corps et de la couleur. Ce sont les vins d'une grande année. Beaucoup parmi eux seront plus tard de *derrière les fagots*. Et malgré la néfaste gelée d'avril, la récolte moyenne de 30 hectolitres à l'hectare se trouve obtenue.

Celle de l'an dernier est totalement épuisée, et tout nous fait augurer qu'il en sera de même rapidement de celle-ci. Car de plus en plus le goût du consommateur, un moment atrophié par l'absorption de boissons diverses n'ayant du vin que le nom, exige maintenant les qualités que ne possédaient pas les vi-

masses, qu'il faudra se contraindre à distiller, que certains pays à grosse production avaient la prétention de lui faire péniblement digérer.

René Salomon.

Dans le Jura

1933 restera, dans notre Jura, au point de vue viticole, année déficitaire, nettement très maigre en quantité.

A la suite des gelées des 22, 28 et 29 avril, le débourrage se fit très mal et, sous l'action de pluies persistantes en mai, la plus grande partie des raisins, surtout Gamays et Poulsards, coulèrent à la fleur.

A part le Gueuche et l'Enfariné, plants très communs, tous les plants fins ne donnèrent à peu près rien. C'est ainsi que, pour les premiers, nous avons pu enregistrer un rendement de 70 hect. de vendange à l'hectare, alors que pour les seconds, nous avons obtenu à peine 8 et 9 hect. de vin et même 3 et 4 hect. à l'hectare dans les vins de Savagnin.

C'est donc reconnaître que le vigneron jurassien ne sera pas payé de ses peines en 1933.

J'ai parlé du prix de la vendange rouge en gros cépages ; c'est que ces vins sont tous consommés par les vignerons eux-mêmes.

Favorisée par le beau temps, la récolte s'est faite dans de bonnes conditions ; le raisin était bien mûr, les grappes peu serrées, de ce fait, pas de pourri, le vin sera donc de bonne qualité. La vendange rouge pesait 9 et 10 degrés, les vins blancs (Poulsards et Gamays Chardonnay) pesaient 12 degrés. La fermentation est déjà complètement terminée et certains ont commencé la distillation.

Quant aux vins de Savagnin (vins de Château-Chalon), la récolte se fait en ce moment. Ces vins seront très bons, ils pèsent 14° et même 14°5.

Quant au marché actuel, bien peu d'affaires ont été traitées, en raison du manque de récolte. Nous savons cependant que quelques propriétaires ont vendu leurs vins blancs sous pressoir 3 fr. le litre.

En résumé, 1933 laissera le vigneron jurassien dans la tristesse ; malgré tout, le vignoble donne de belles espérances pour l'an prochain ; la vigne est superbe en taille et le bois parfaitement mûr.

J. Vichot.

En Mâconnais

En Mâconnais, petite récolte, particulièrement pour les plants Gamay et Chardonnay, due à de multiples causes : gelée d'avril qui a grillé les jeunes bourgeons des vignes des fonds de vallée et même du bas des pentes ; coulure provoquant le millerandage ; sécheresse prolongée, Cochylis et Eudémis aussi toujours redoutables.

Par contre, les vins sont partout d'excellente qualité et de degré élevé. Les dernières vendanges ont bénéficié des pluies de la fin septembre qui ont gonflé le grain et sensiblement augmenté le rendement.

Les cours sont en hausse sensible : les Mâconnais rouges grands ordinaires, cotés 350 à 400 francs la pièce à la fin de septembre, trouvent actuellement preneurs à 450 et même 500 francs. Voici d'ailleurs quelques ventes récentes de

vins rouges de Gamay faites par nos coopératives mâconnaises courant octobre : 135 pièces 12°5 à 530 francs la pièce de 216 litres ; 25 pièces 10°5 à 450 francs ; 70 pièces 11° à 450 francs ; 100 pièces 11°8 à 460 francs ; 160 pièces 11°8 à 480 francs ; 130 pièces 11°6 à 480 francs ; 280 pièces 11°5 à 485 francs. A. D.

Dans le Tarn

La gelée du 23 avril avait fortement atteint toutes les vignes situées en bas fonds près des ruisseaux, principalement celles de la vaste plaine longeant le cours du Tarn, de Saint-Sulpice à Albi, passant par Rabastens, L'Isle-sur-Tarn, Gaillac et Marssac, où la récolte a été réduite des trois quarts environ.

Les coteaux n'ont pas été atteints par la gelée, ils sont complantés de cépages blancs, Mauzac, Cavalie et Ondenc, et n'ont donné qu'une récolte tout au plus moyenne pour cause de Coulure. Partout la qualité est bonne ou très bonne, mais la quantité en est fortement réduite. En somme, rendement inférieur à celui d'une année normale.

Les cours des vins se maintiennent dans les prix de 11 à 12 fr. le degré-hectolitre, mais la vente est peu importante, les achats ne se font que par petits lots. La propriété résiste avec juste raison, étant donné la qualité supérieure du vin récolté ainsi que les frais énormes nécessités par l'entretien et la culture du vignoble.

A. Tibral.

Dans les Landes

La gelée n'a pas causé en 1933, dans le département des Landes, de pertes sérieuses. Elle n'a atteint que quelques îlots de vignes situés dans les bois de pins ou dans les bas-fonds ; la superficie ainsi touchée est de 1.000 hectares environ. La récolte n'a pas été anéantie dans les parties atteintes, elle n'y subira guère qu'une diminution d'un quart.

La sortie des grappes a été assez irrégulière. Les pluies survenant pendant la floraison ont favorisé la Coulure, les ampélophages par la suite ont causé des dégâts sérieux.

Les maladies cryptogamiques ont été rares, mais le vignoble situé dans les sables a beaucoup souffert de la sécheresse.

La maturité des raisins s'est effectuée dans de bonnes conditions, les vins blancs font de 9 à 12° et paraissent être d'excellente qualité.

Dans son ensemble, la récolte est inférieure à celle d'une année moyenne, les hybrides producteurs directs ont beaucoup souffert de la sécheresse de l'été.

Le commerce paraît actuellement acheter beaucoup de vin, mais il recherche, contrairement aux années passées, les vins rouges, paraissant quelque peu délaisser les vins blancs.

La distillation des Armagnacs n'est pas commencée, mais les vins blancs paraissent de bonne composition ; je ne puis vous indiquer si les agriculteurs préfèrent distiller ou vendre leur vin.

L. Audidier.

En Loire-Inférieure

La récolte 1933 en Loire-Inférieure a été bonne pour le pays. Elle était indispensable après 1931 et 32 qui avaient épuisé la bourse des petits vignerons du pays nantais. L'intensité des maladies et des invasions d'insectes en avait été la cause principale. Cette année, nous avons jusqu'aux vendanges profité d'une saison exceptionnelle.

Si les quantités obtenues n'ont pas été considérables, un rendement à peine moyen, la qualité des produits est excellente.

Les Muscadet, vins fins de la région nantaise, ont atteint sans chaptalisation un degré alcoolique de 10 1/2 à 11 1/2 très satisfaisants. Après clarification, ces vins seront très fins et très bouquetés.

Les gros plants (folle blanche), vin de consommation familiale par excellence, suivent de près les Muscadet avec 9 à 10°.

Aussi les cours de ces vins sont fermes avec tendance à la hausse. La consommation locale, qui est considérable, va aussi bien qu'on peut le demander à notre époque de crise.

On traite les Muscadet couramment à 600 fr. Certainement, en mars, les barriques choisies pour la bouteille vaudront beaucoup plus cher.

***

En Europe Centrale

Les vendanges dans tous les pays de l'Europe centrale (Hongrie, Autriche, Yougoslavie, Tchécoslovaquie et Roumanie) sont terminées et comme c'était à prévoir, ni la quantité, ni la qualité du vin de 1933, n'est satisfaisante.

Depuis le printemps de cette année, le temps était presque toujours défavorable au développement de la vigne et à la maturité des raisins. On a retardé partout les vendanges autant que possible, car nous étions en retard avec la maturité des raisins de 2 à 3 semaines vis-à-vis d'une année normale, mais le mauvais temps qui arrivait dans la deuxième moitié d'octobre a forcé les propriétaires d'accélérer les vendanges, malgré que la majeure partie des raisins n'était pas encore assez mûre pour donner un bon vin.

En ce qui concerne la quantité, elle sera à peine deux tiers de l'année précédente et on croit que le résultat des vendanges sera en Hongrie de 2.500.000 à 3.000.000 d'hectolitres, en Autriche environ 700.000 hectolitres et dans les autres pays aussi de beaucoup moins que dans les années précédentes, même on dit qu'en Yougoslavie la quantité ne sera que la moitié d'une récolte normale.

Aussi la qualité laisse en général à désirer et des vins d'une qualité supérieure seront assez difficiles à trouver. Il est tout à fait naturel que par cause de la quantité réduite les prix sont montés sensiblement, car les quantités récoltées suffiront à peine pour couvrir la propre consommation des divers pays. L'Autriche et la Tchécoslovaquie auront sûrement besoin de l'importation d'une certaine quantité de vins de coupage. Donc les craintes concernant la surproduction paraissent pour le moment enrayées.

Depuis qu'on a prévu le faible résultat quantitatif et qualitatif de la récolte de cette année, la recherche pour les bons vins de 1932 s'est sensiblement ac-

crue et les stocks en vins vieux qui se trouvaient dans les caves des propriétaires ont presque complètement disparu. En Hongrie, les vins vieux ont doublé leur prix et aussi en Yougoslavie et Roumanie le prix des vins vieux a fortement monté.

Puisque les vendanges ont été tellement en retard, les prix des vins nouveaux dans tous ces pays ne se sont pas encore développés. Mais il est presque certain qu'ils seront de beaucoup supérieurs à ceux de l'année passée, ce qui est très souhaitable, car les prix dans les deux dernières années étaient catastrophalement bas. En Hongrie, les prix des moûts pendant les vendanges étaient de pengö 1 à 1,30 par degré-sucre l'hectolitre, donc pengö 15 à 24 l'hectolitre.

En Autriche, les prix des moûts variaient de schellings 40 à 60 l'hectolitre selon contrée et qualité.

Les affaires d'exportation de la Hongrie ne se sont pas encore développées, excepté quelques achats plus importants pour la Suisse, qui est devenue le meilleur client des vins de Hongrie.

En ce qui concerne les nouvelles plantations, l'intérêt pour les plants greffés, surtout des bonnes variétés de raisins de table est assez grand, tandis que sur le marché des bois américains il n'y a jusqu'à présent aucun mouvement.

André Teleki.

POUR FONDER UNE COOPERATIVE

En France se sont créées, depuis la guerre, de nombreuses coopératives viticoles, laitières, maraîchères, etc. Grâce à l'activité et au dévouement de leurs animateurs, elles ont rendu d'immenses services. De nouvelles peuvent être organisées avec autant de succès, avec moins de difficultés même, si les animateurs veulent bien tenir compte de l'expérience acquise. En effet, pour qu'une coopérative fonctionne normalement, il faut réaliser certaines conditions que nous allons examiner.

Le capital. — Il faut de l'argent, dit-on. Certes, une grosse somme d'argent est nécessaire, surtout si l'on veut édifier un bâtiment, utiliser des appareils perfectionnés. On ne saurait lésiner, mais faut-il encore éviter tout luxe inutile, rechercher les meilleurs prix, surtout en cette période de vaches maigres que nous traversons. Voir grand, c'est nécessaire, mais il faut aussi voir simple, adapter la technique moderne aux possibilités locales, susciter des concurrences de façon à obtenir des réductions sérieuses de la part des entrepreneurs et des constructeurs.

Toutes compressions faites, il restera à réunir souvent plus d'un million s'il s'agit d'une coopérative vinicole ou laitière, ou d'un silo coopératif. Une subvention est allouée à l'Etat, par l'intermédiaire des Services du Génie rural qui établiront gratuitement les plans et devis. Le Crédit agricole intervient aussi sous forme d'un prêt à long terme, à 3 p. 100, amortissable en 15 ans. Ce prêt peut atteindre le double du capital souscrit. Au montant de la subvention et

du prêt s'ajoutent les « parts » souscrites par les adhérents. Donc, hors la subvention, tout le capital nécessaire est emprunté.

La question financière paraît donc des plus simples à régler. En effet, un emprunt peut toujours se réaliser : il suffit de prévoir un intérêt suffisant pour attirer les prêteurs. Pratiquement, il est toujours fait appel à la fois aux adhérents et au Crédit agricole ; c'est grâce aux prêts à long terme qu'ont pu être réalisées toutes nos grandes coopératives.

A toute médaille son revers : n'oublions pas que l'annuité de remboursement en quinze ans dépasse 8 p. 100 du capital ; pour un prêt de 500.000 fr., c'est une somme de plus de 40.000 fr. qu'il faudra payer chaque année, et cela pendant quinze ans, pendant les années les plus dures parce que les premières. Aussi, doit-on conseiller aux animateurs des coopératives de faire appel, le plus possible, à leurs adhérents ; de réunir le maximum d'argent sous forme de parts sociales ; d'engager les sociétaires à prêter à la coopérative, au prorata de leurs apports. Alors, pas de lourdes annuités à payer, possibilité aussi, en année déficitaire, de différer le paiement des intérêts. Il est sage de considérer le prêt à long terme comme un simple appoint permettant de compléter le capital versé par les sociétaires.

Avec des frais de construction et d'aménagement comprimés jusqu'au minimum compatible avec un fonctionnement normal, avec un capital social versé en majeure partie par les sociétaires, la coopérative pourra travailler économiquement, même en période de mévente, tout en assurant une bonne transformation et une bonne conservation des produits livrés par les adhérents.

Les problèmes techniques. — En coopérative, on transforme industriellement les produits des adhérents. C'est dire que se posent des problèmes techniques que n'avait pas à résoudre le cultivateur isolé. Le matériel utilisé réclame une technique spéciale, souvent mal connue, qu'il faudra mettre au point peu à peu. Ainsi, dans les coopératives viticoles, la vinification en cuves en ciment, l'utilisation d'appareils métalliques, réclament certaines précautions que n'ont pas toujours observées les cavistes, mal renseignés.

A ce sujet, nous ne pouvons mieux faire que de reproduire une lettre, publiée *par le Vigneron Coopérateur*, adressée aux caves coopératives nouvellement fondées, par M. Boulay, président de la Confédération nationale des Coopératives vinicoles :

« Il est indispensable, pour le vin blanc surtout, de supprimer tous les appareils en fer, si l'on veut éviter la casse ferrique, si dangereuse pour cette catégorie de vins ; donc, pas de wagonnets en fer, pas d'élévateurs. Des fouloirs en bronze et toute la tuyauterie en cuivre. On peut éviter des frais d'installation en ce qui concerne la tuyauterie de cuivre, par des systèmes de différence de niveau qui ont déjà été employés très judicieusement dans certaines caves ; ceci est excessivement important.

« Au point de vue pressoirs, il est indispensable — à moins d'utiliser les grandes surfaces ou les continus — de prévoir un système d'égouttage qui fasse en sorte que les marcs placés dans les claies des presses hydrauliques aient déjà

perdu au moins les deux tiers de leur jus, sans quoi il est difficile de les travailler.

« Il y a également lieu de mettre en garde contre les ennuis dont sont victimes certaines de nos coopératives : on ne calcule pas toujours les dépenses d'une façon assez serrée. Il arrive que des dépassements énormes se produisent par rapport aux recettes de premier établissement de la cave, d'où déficit sur la construction et, par conséquent, gêne pour l'administration de la coopérative qui est obligée de recourir, si elle le peut, à des emprunts à court terme. Donc, il est bon de prévoir un équilibre absolu et même large des dépenses et des recettes de premier établissement et d'exiger des garanties à ce sujet de la part des ingénieurs, directeurs de travaux, etc.

« En ce qui concerne les cuves pour le logement et la vinification des vins, il est indispensable qu'elles soient terminées au moins trois mois avant la récolte. Si elles ne sont pas verrées — ce qui n'est pas indispensable — trois couches de fluate sont nécessaires, ce qui n'empêche pas une désacidification plus ou moins forte des vins, les premières années surtout.

« Il est bon de signaler que, dans le Mâconnais en particulier, on a remarqué que pour l'affinage du vin blanc, le fût de bois est supérieur encore à la cuve en ciment. Il n'en reste pas moins vrai que les coopératives ne peuvent pas uniquement utiliser du fût de bois, mais lorsqu'il y a possibilité, il ne faut pas craindre dans une cave pour le vin blanc surtout, d'ajouter un cellier aussi constant que possible, comme température, et dans lequel on peut placer un certain nombre de fûts de bois qui rendent de grands services, soit pour la conservation, soit pour les dépotages, soutirages, etc.

« Je tiens également à vous mettre en garde contre les groupes de cuves trop compacts ; dans les vins blancs en particulier, la température au moment de la fermentation d'un groupe de cuves de plusieurs milliers d'hectos accolées les unes aux autres, devient formidable et peut même créer des ennuis. Il est donc bon :

« 1° De n'avoir pas de cuves trop grandes (250 hect. au plus) ;

« 2° Si possible, que les groupes soient un peu isolés les uns des autres ; que des cloisons mêmes intermédiaires, de distance en distance, soient prévues pour aérage et, par conséquent, refroidissement.

« En ce qui concerne la température des vins en été, il faut en tenir compte et on a obtenu de très bons résultats en séparant les cuves des murs ; on laisse, pour cela, un vide de 25 cm. entre la paroi des cuves et la paroi de la construction. On évite ainsi des températures trop élevées pendant la saison chaude.

« Les murs de la cave, dans ces conditions, peuvent être représentés par des parpains placés entre des poteaux métalliques, ces poteaux supportant la charpente et le toit.

« En somme, attention aux températures : soit température de fermentation, soit température estivale pour la conservation.

« En ce qui concerne le cas particulier des productions de vins à appellation d'origine, nous avons pu constater que le logement dans les fûts de bois, sur-

tout lorsqu'il y a un vieillissement, est supérieur au logement en cuves de ciment, bien que ce ne soit pas une raison, à mon avis, pour rejeter *a priori* et totalement la cuve de ciment pour ces vins. Mais j'estime qu'il est bon, et je ne saurais trop le répéter, pour les vins fins, d'avoir un logement un tant soit peu mixte, ce que l'on tend à faire en particulier dans le Mâconnais-Beaujolais.

« Au fur et à mesure des possibilités, on peut construire des annexes en sous-sol, où, de toutes façons, il y a une température à peu près égale été et hiver et, là, on peut y loger un certain nombre de fûts qui servent d'abord pour les dépotages et soutirages, et ensuite pour la conservation des vins de qualité plus délicats. Il est bon que ce local, destiné à conserver des vins des années précédentes, soit séparé par des murailles de la cave de vinification, à cause des ferments, toujours ennuyeux lorsqu'ils sont rapprochés des vins vieux. »

De même, dans les coopératives laitières, il faudra prévoir l'écoulement du lait pendant les périodes de surproduction, la conservation par temps chaud, la transformation en beurre et fromages.

Des conseils techniques sont d'ailleurs fournis aux directeurs de coopératives par les stations agronomiques (stations œnologiques, écoles de laiterie), le Génie rural, les Services agricoles.

Le rôle du président. — On ne saurait affirmer que le bon fonctionnement d'une coopérative est assuré lorsqu'on a réuni le capital nécessaire et résolu les divers problèmes techniques imposés par les circonstances. Pour faire une coopérative, il faut un chef et des troupes, c'est-à-dire un animateur, suivi par des coopérateurs : en quantité et qualité.

Le rôle de l'animateur est de toute première importance : il sera l'apôtre qui convaincra ses concitoyens des bienfaits de la coopération, le réalisateur qui, d'une idée, fera surgir une réalité vivante, une coopérative adaptée aux conditions spéciales du milieu. Que de qualités il devra posséder... Ce sera l'âme de la coopérative. Si cet homme ne surgit pas, le succès est incertain.

L'esprit coopératif. — L'animateur ne pourra réaliser que s'il trouve autour de lui des coopérateurs en nombre suffisant, car la construction d'un bâtiment et son aménagement ne se justifient que si l'on est assuré d'avoir à traiter chaque année une quantité suffisante de produits.

Coopérateurs de qualité aussi. Ce qu'il faut, ce sont des coopérateurs 100 p. 100, des agriculteurs conscients de leurs droits et surtout de leurs devoirs, bien décidés à se soumettre, envers et contre tout, aux statuts qu'ils ont librement acceptés, et à toutes modifications qui pourraient être apportées à ces statuts. Il ne suffit pas, pour être coopérateur, de prendre une ou plusieurs parts, c'est-à-dire de prêter une certaine somme au groupement : il faut prendre l'engagement d'apporter, chaque année, la quantité de récolte promise : vin, lait ou blé, et tenir ses engagements.

Une coopérative ne se fonde pas avec de l'argent, mais bien plutôt avec des engagements d'apport. Cela est évident, car si un seul adhérent apportait ses produits, il faudrait lui retenir entièrement son apport pour payer les frais généraux.

On peut d'ailleurs laisser aux adhérents la possibilité de ne s'engager que pour une partie de leur récolte, mais cette méthode a ses inconvénients, car certains auront tendance à n'envoyer que la mauvaise qualité et garderont ce qu'ils ont récolté de meilleur. Mieux vaut l'apport total qui sera toujours consenti si l'agriculteur a « l'esprit coopératif », est bien persuadé des avantages de l'organisation coopérative et a confiance en ses dirigeants.

Certes, dans une coopérative, le sociétaire abdique un peu de son droit de propriété, puisqu'il est tenu de confier la transformation ou la conservation de sa récolte, qu'il s'agisse de lait, de vin ou de blé, aux techniciens choisis par le Conseil d'administration. Le plus souvent, il conserve la faculté de vendre lui-même le produit transformé : c'est le cas notamment des coopératives vinicoles et des silos coopératifs. L'engagement d'apport ne peut être résiliable à volonté. Si la propriété est vendue par exemple, le nouveau propriétaire n'a pas seulement le droit, mais l'obligation d'amener sa récolte, car pour les produits de cette propriété, il a été construit une partie du bâtiment de la coopérative, acheté une partie du matériel. Or, ce bâtiment, ce matériel doivent être amortis.

*
* *

La coopérative a rendu et rendra encore de très grands services aux agriculteurs. Comme la plus belle femme du monde, elle ne peut donner que ce qu'elle a. C'est un moyen et non une fin. Les avantages à en attendre sont sous la dépendance étroite des coopérateurs eux-mêmes, de la valeur technique et morale des adhérents.

La coopérative constitue l'apothéose du mouvement syndical et mutualiste qui s'est développé depuis une vingtaine d'années. Pour bénéficier de tous les avantages de telles organisations, il faut en être digne : c'est un acte de foi, d'espérance... et de solidarité.

Em. Feddeaux.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Emploi des alcools terpéniques sulfonés en Phytopathologie (Desrue). — Festivités bourguignonnes : Nuits, Beaune, Meursault (17, 18, 19, 20 novembre). — A la mémoire d'André Gouin.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Malgré les chutes de neige annoncées un peu dans toutes les régions de la France, la température ne s'est pas refroidie dans la région méditerranéenne comme on aurait pu le supposer. Au contraire, les premiers jours de novembre ont été très ensoleillés avec matinées froides à l'aube, mais soleil chaud au milieu du jour et un petit mistral frais à l'ombre.

On commence à pouvoir pénétrer dans les terres avec les instruments de labour. Et les travaux à la main se font dans beaucoup de vignes.

A moins d'avoir marqué par des roseaux un peu longs l'emplacement des fosses à faire pour remplacer les manquants ou les mauvaises reprises dans les vieilles vignes, il faut exécuter le travail avant que les feuilles tombent pour ne pas s'exposer à laisser un assez grand nombre de trous sans faire. Il est bien

préférable que le régisseur ou le propriétaire, si ce dernier s'occupe de l'exploitation, marque après les vendanges, par des roseaux assez longs, les emplacements où faire les fosses de remplacement que de laisser le soin aux ouvriers de rechercher eux-mêmes les pieds à remplacer. Nous avons constaté que ces derniers oublient beaucoup de fosses à faire.

Il est utile, aussitôt après les vendanges, de faire vérifier les soudures des greffés de l'année et de couper les racines qui auraient pu se développer sur le greffon. On enlèvera pour les remplacer tous les plants mal soudés.

Cette année d'été sec, les greffons n'ont pas développé de racines, sauf dans les terrains frais, si le greffage s'est effectué un peu bas.

L'activité commence à être grande dans le vignoble. Par les matinées de gelée blanche, les feuilles commencent à changer de couleur et même elles se rouillent. Elles ont perdu la vie et seront balayées par le premier mistral un peu fort qui soufflera. Les platanes et autres arbres de haute futaie, ainsi que pas mal d'arbres fruitiers sont encore verts, mais pas pour longtemps. Malgré les belles journées, on sent l'hiver qui arrive.

Il faudra bientôt songer aux plantations dans les terrains secs. Elles doivent se faire chez nous en automne de crainte d'avoir un printemps et un été secs, mais il ne faut pas attendre les grosses gelées. Les plantations doivent se faire avant ou après les fortes gelées. La main-d'œuvre et les racinés sont si chers, qu'il faut faire les plantations dans les meilleures conditions. Nous avons indiqué, dans notre précédente Chronique, les précautions à prendre pour avoir une bonne réussite.

Le 420 A est en vogue dans notre région depuis quelques années. Nous faisons remarquer qu'il est plus délicat que le rupestris pour les reprises. Ne se procurer que des racinés venant d'être arrachés de la pépinière. S'adresser directement aux pépiniéristes éleveurs, plutôt qu'aux intermédiaires qui laissent séjourner dans leurs cours des racinés arrachés depuis un certain temps.

On pourra bientôt commencer à tailler normalement la vigne parce que le bois est mûr.

Continuer encore pendant quelques jours seulement le traitement au sulfate de fer sur les plaies, contre la Chlorose. Lorsque la végétation est complètement arrêtée et que la sève ne circule plus, on ferait une dépense inutile, en badigeonnant les plaies au sulfate de fer.

Il faudra bientôt songer aux fumures. Les fumiers, gadoues et superphosphates peuvent s'employer dès maintenant ; mais le terrain n'est prêt nulle part à cause des pluies fréquentes. On n'a pas encore déchaussé les pieds, opération très utile, pour débarrasser le tour de la souche des mauvaises herbes et aérer la terre. Détruire même des chrysalides d'insectes. Laisser les souches découvertes pendant un certain temps, avant d'employer les fumiers. Comme pour les racinés, il ne faut s'adresser pour l'achat des engrais composés qu'à des maisons sérieuses, connues depuis un certain temps comme ayant donné des preuves de bonnes livraisons.

Il s'est créé, dans ces dernières années, beaucoup de maisons d'engrais qui ne sont pas organisées ni outillées pour pouvoir livrer des engrais minéraux composés offrant toutes les garanties désirables.

Les défonçages des terrains qu'on veut planter doivent être exécutés. Si les pluies ont empêché de faire ce travail dans certains terrains bas et humides, il faut se hâter de remuer la terre pour que le soleil et les gelées ensuite aèrent, purifient et nitrifient la couche arable qui sera ainsi favorable à une bonne végétation.

A la cave. — La température froide et sèche est favorable aux soutirages des vins, qu'on doit bien loger en faisant le plein des cuves et des foudres et qu'on bouchera avec soin.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles, tenus toutes les semaines dans les centres viticoles de notre région, continuent à ne pas voir un mouvement d'achats importants. La période habituellement active qui se produisait autrefois après les vendanges et pendant tout le mois d'octobre se ralentissait au mois de novembre et encore plus en décembre.

Cette année où il n'y a pas eu de forts mouvements d'achats dès le début de la campagne, ne verra certainement pas une grande activité les mois qui vont suivre. Ainsi que nous l'avons dit, l'écoulement du vin se fait petit à petit par les achats qui se pratiquent à la propriété et non sur les marchés, par l'intermédiaire des courtiers locaux qui connaissent la qualité des vins contenus dans les diverses caves, et les besoins d'argent de certains propriétaires gênés. Quelques-uns sont obligés de vendre au prix qu'on leur offre, une partie de leur récolte, pour payer les contributions de l'année 1932, les percepteurs, ayant déjà envoyé des sommations avec frais et des menaces de saisies.

Malgré cela, les cours se maintiennent entre 9 et 10 fr. le degré. Quelquefois 11 fr. pour de très beaux vins de régions renommées.

La déclaration de récolte de la première zone du département de l'Hérault annonce 9.211.216 hectolitres de vin. La deuxième zone qui ne comporte que la partie haute du département ou les localités qui produisent des vins blancs, ne donnera certainement pas plus d'un million d'hectolitres. (Nous ne connaissons pas le total de cette déclaration, au moment où nous écrivons notre chronique hebdomadaire.)

Nous aurons un total qui ne dépassera pas pour le département de l'Hérault, le plus gros producteur de France, 10.500.000 hectolitres, alors qu'une récolte moyenne produit environ 12 millions d'hectos.

C'est la proportion que nous annonçons, depuis le mois de juillet.

L'Algérie ne donnant pas une grosse récolte, tout le vin doit se consommer, si on fait une propagande raisonnée, suivie pour la consommation du vin. Et si l'on exige sans dérogations, dans toutes les régions, les degrés minima fixés par les décrets du 15 juillet 1933.

Il faut aussi qu'on fasse envoyer à la chaudière tous les mauvais vins provenant de vendanges souillées, ainsi que ceux qui ne titrent pas le degré alcoolique fixé par la loi.

Si on veut sauver la viticulture française et les paysans du Midi qui ne peuvent vivre que de la culture de la vigne, il faut s'appliquer à ne mettre en vente que des vins supérieurs. — E. F.

Emploi des alcools terpéniques sulfonés en phytopathologie (1)

Le Terpinéol peut être obtenu par deux voies différentes en partant des bois de pins :

1° Les gemmes landaises donnent par distillation l'essence de térébenthine qui, traitée par un acide, donne le Terpène à deux fonctions alcool. En enlevant une fonction alcool (déshydratation), on obtient le Terpinéol.

2° Les souches des vieilles forêts exploitées en Amérique à la mode du pays donnent directement par distillation le Terpinéol. (Exploitation de la Hercules Powder Company.)

Les résine, huile de pin et terpinéol sont depuis longtemps déjà employés dans l'industrie, et les huiles de pin et terpinéol ont plus particulièrement un débouché important dans la flotation des minerais, le mattage de la soie artificielle à l'acétate), le mouillage du coton en vue du déparementage, etc...

Ces emplois sont la conséquence de leur très grand pouvoir mouillant (faible tension superficielle). C'est par la sulfonation (méthode générale) que le Terpinéol qui nous intéresse plus spécialement est rendu utilisable au maximum. Sa tension superficielle est alors extrêmement faible et son pouvoir mouillant utile très grand.

L'adaptation à l'agriculture du Terpinéol nécessitait de répondre aux questions suivantes :

1° Est-il indifférent aux parties vivantes des végétaux ?

L'expérience a confirmé depuis deux ans à la vigne et au verger ce que les épreuves de laboratoire avaient indiqué, à savoir qu'aux doses utiles les végé-

(1) Résumé de la communication faite à la Ligue de Défense des Cultures, le jeudi 19 octobre 1933.

laux supportaient parfaitement bien le Terpinéol sulfoné. Le pouvoir mouillant est tel qu'un grain de raisin plongé dans l'eau terpinéolée éclate au bout de peu de temps (variable suivant la dose de Terpinéol). Mais, dans la pratique, ce phénomène (osmotique certainement) ne se produit pas du fait de la faiblesse de la dose utile, de la faible quantité de liquide baignant le grain après pulvérisation, de l'évaporation de ce liquide.

Les feuillages les plus sensibles aux fortes doses sont ceux du pêcher, de la pomme de terre, etc...

Le feuillage de la vigne est résistant à des doses bien supérieures à la dose utile.

2° Est-il indifférent aux bouillies et solutions courantes ?

Parfait avec les bouillies bourguignonnes, il donne avec la bouillie bordelaise riche en chaux, un phénomène comparable à celui d'un collage, *mais ce pour de très fortes doses* et sans que pratiquement le pouvoir mouillant recherché soit affecté ni le pouvoir anticryptogamique. De même, les qualités insecticides des arsenicaux et de la nicotine sous toutes formes ne sont pas affectées.

3° Le pouvoir mouillant des bouillies au Terpinéol est-il assez général en regard des multiples surfaces végétales intéressantes à défendre ?

Nous n'avons trouvé aucune de ces surfaces, capable de résister à des doses encore utilisables et inoffensives.

Par ordre de résistance, nous pouvons donner les échelons principaux suivants : fraisier — feuille de vigne velue — feuille de vigne glabre — raisin avant véraison — chou — capucine — feuilles de poirier jeune et glabre — prune verte. Cette échelle est vérifiée par la pulvérisation pratique, mais prête à des variations suivant les variétés, cépages, âge des organes, etc...

*
* *

L'emploi pratique qui, cette année, a été poursuivi par plusieurs centaines de praticiens ou de chercheurs a confirmé ce que ces épreuves de laboratoire avaient indiqué, à savoir que : les alcools terpéniques sulfonés ont un pouvoir insecticide propre. Ils agissent peut-être uniquement par asphyxie grâce à leur pouvoir mouillant, mais plus probablement par un autre processus. Une chenille d'Eudémis, par exemple, est tuée en quelques minutes, et son cadavre est flasque, comme vidé de son eau.

Comme insectes très sensibles, on peut citer les suivants : pucerons, poux de bois (cochenilles, etc...), chenilles velues ou glabres.

Donc, pratiquement, une bouillie cuprique terpinéolisée est pourvue d'un pouvoir insecticide non négligeable.

Si l'on ajoute un insecticide de contact très puissant comme la nicotine, on peut en diminuer la dose (l'abaisser à 100 grammes par exemple, pour le sulfate de nicotine de l'Etat employé couramment à 200 ou 250 grammes).

Une bouillie qui nous a donné des résultats excellents en viticulture est la suivante :

Bouillie cuprique + Arséniate diplombique + Terpinéol sulfoné.
anticryptogamique ;
Cette bouillie est
insecticide par les deux modes ;
mouillante.

Pendant quelques jours, le Terpinéol sulfoné est insectifuge.

Pouvoir adhésif et fixatif. — L'expérience a montré que le mouillant en question ne subsiste pas tel quel sur le végétal et que les pluies et fortes rosées ne lavent pas l'enduit obtenu.

Par ailleurs, la persistance du cuivre n'est pas telle qu'elle augmente sa dose dans le vin. Enfin, les qualités organoleptiques ne sont pas modifiées malgré l'odeur puissante (agréable) du produit lors de son emploi.

Le pouvoir antiseptique très grand n'a jamais gêné non plus aucune fermentation (le levurage naturel des raisins étant fait bien après le dernier traitement).

L'agriculture se trouve donc dotée d'une arme très puissante contre les maladies cryptogamiques et les insectes vulnérables par pulvérisations puisque les alcools terpéniques sulfonés (1) rendent mouillante toute bouillie ou solution pour toute surface végétale à défendre, et possèdent un grand pouvoir insecticide de contact. — Desrue, *ingénieur agronome.*

Festivités Bourguignonnes : Nuits, Beaune, Meursault (17, 18, 19 et 20 novembre). — L'année 1933 s'annonce comme un glorieux millésime et la Bourgogne tient à cœur d'entourer cette fin de vendanges d'un faste sans pareil.

D'un bout à l'autre de la Côte fameuse, les cinés s'animent, les initiatives se groupent, pour que les 17, 18, 19 et 20 novembre les amateurs de la « purée septembrale » suivent un cycle de « gueule » sans précédent.

Le vendredi 17 novembre, Nuits-Saint-Georges convie ses hôtes à la Journée du Vin de Nuits, et leur offre au Caveau Nuiton un banquet de « haulte gresse » où ses vins arroseront les plats les plus savoureux. A l'issue de ce déjeuner (dispense d'abstinence), une vente des vins dégustés au cours d'une exposition et du repas permettra aux amateurs de garnir leur cave.

Le samedi 18 novembre, c'est à Beaune que chacun devra se rendre pour assister à la 70e Exposition Générale des Vins de Bourgogne, organisée par le Comité d'Agriculture et de Viticulture. On y dégustera tous les crus de la province, depuis les vins fameux de la Côte-d'Or jusqu'aux Chablis, aux Mâconnais et aux Beaujolais.

Le jury donnera à l'issue de l'Exposition son appréciation sur les vins nouveaux.

Dimanche 19 novembre. Vente des Vins des Hospices de Beaune... Ces solennelles assises du Vin de Bourgogne réuniront, dans la vieille et fière ville ceinturée d'antiques remparts, gourmets et artistes. Pour honorer ses hôtes, Beaune se parera de ses plus beaux atours, et le soir, un banquet bourguignon exaltera les crus les plus célèbres avec les mets qui les complètent.

Lundi 20 novembre, pour clôturer ces fêtes, Meursault convie à sa 14e Paulée ceux qui, en France et à l'étranger, prétendent au titre de gastronomes. A ce repas de plantureuse cuisine paysanne, où vignerons et propriétaires s'unissent dans la joie du labeur achevé, c'est par dizaine au mètre carré que s'alignent les bouteilles poussiéreuses.

Qui résisterait à pareil programme ?

Gourmets et gastronomes qui vibrerez à cet appel, envoyez votre adhésion totale ou partielle, le 10 novembre au plus tard, à M. le vicomte de Moucheron, Château de Meursault (Côte-d'Or).

A la mémoire d'André Gouin. — Le 22 octobre a été inauguré à Vertou (Loire-Inférieure), un monument à la mémoire du célèbre agronome André Gouin, mort en 1923. De hautes personnalités du monde agricole, MM. Gautier, président de la C. N. A. A., et M. Cayeux, membre de l'Institut, président de l'Académie d'Agriculture, étaient venus honorer la cérémonie de leur présence. Devant la stèle, ils prononcèrent de remarquables discours sur l'homme social et sur le savant. L'admirable vie du charitable ami des ruraux que fut dans le pays nantais André Gouin fut évoquée par M. de Camiran, président actuel du Comice, successeur et collaborateur du savant.

André Gouin fut un viticulteur. Au moment de la crise phylloxérique (1895-1905), délaissant de laborieuses recherches sur l'alimentation des animaux domestiques, il mit toute son énergie, tout l'éclat de son intelligence au service de la rapide et bonne reconstitution du vignoble nantais de Muscadet.

Les cultivateurs des environs, fidèles au souvenir de l'illustre disparu, étaient accourus en foule à Vertou pour prendre part à la cérémonie, rendant ici un hommage mérité à celui qui fut un des meilleurs guides de la viticulture rénovée.

(1) Nota. — Nous devons signaler que les Alcools terpéniques sulfonés ayant servi à nos expériences sont vendus commercialement sous le nom d'Emol par les Anciens Etablissements Aulagne et Cie, 87, rue Vauban, à Lyon.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au dessus ; 10°, 170 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 225 fr. Vins blancs de Blois, 125 à 200 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 600 à 650 fr. ; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 550 à 650 fr. Gros plants 1933, 225 à 300 fr.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 7 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. ». Blancs de blancs, » à » fr. ». Pas de cote.

MIDI. — *Nîmes* (*5 novembre 1933*). — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 78 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 105 fr. ; Costières, 10°5 à 11°, de 110 à 120 fr. ; 11°5 à 12°, 135 à 150 fr. ; Rosé, 9 à 11°, 90 à 110 fr. Trois-six B. G., 480 à 490 fr. ; trois-six de marc, 460 à 465 fr. Eau-de-vie de marc, 450 à 455 fr.

Montpellier (*7 novembre*). — Vins rouges 1933, de 9 fr. » à 10 fr. ; Rosé, 10 fr. ; Blanc de blanc, 9 fr. 50 à 10 fr. 50 ; Esprit de vin à 86°, 480 fr. ; Marc à 86°, 460 à 465 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 450 à 455 fr.

Béziers (*7 novembre*). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. : Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (*5 novembre*). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (*4 novembre*). — Vins de 8°5 à 12°, de 9 fr. » à 11 fr. 50 le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (*4 novembre*). — De 8°5 à 11°, de 9 fr. à 11 fr. le degré.

Narbonne (*5 novembre*). — Vins rouges 8°5 à 12°5, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 121 fr. le quintal, orges, 67 fr. à 68 fr.; escourgeons, 67 fr. à 68 fr.; maïs, 83 fr. » à 90 fr. »; seigle, 57 fr. » à 63 fr. »; sarrasin, 73 fr. à 76 fr.; avoines, 44 fr. » à 54 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 31 à 34 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 45 à 55 fr.; sterling, 32 à 40 fr.; Rosa, 60 à 70 fr.; nouvelles d'Algérie, de 150 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 900 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 214 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 13 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 175 à 250 fr. — Poires de choix, 400 à 1.000 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 600. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Raisin du Midi blanc, 250 à 800 fr.; Muscat, de 350 à 600 fr. — Noix, de 250 à 500 fr. — Figues, 250 à 525 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Marrons, 150 à 200 fr. — Dattes, 250 à 700 fr. — Haricots verts, de 150 à 500 fr. — Artichauts, 80 à 220 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 25 à 100 fr. le cent. — Carottes, de 100 à 150 fr. — Endives, de 220 à 250 fr. — Salsifis, de 300 à 350 fr. les 100 bottes. — Tomates, de 120 à 200 fr. — Aubergines, 50 à 80 fr. le cent. — Courgettes, 40 à 50 fr. le cent.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Encore une semaine d'expectative pour la Bourse qui n'ose rien entreprendre avant de voir un peu plus clair dans les destinées du dollar et dans les projets de notre nouveau Gouvernement. Félicitons-nous simplement de la résistance unanime de la cote et profitons de la présente accalmie des transactions pour mettre en portefeuille quelques bonnes valeurs à rendement sûr dont la qualité intrinsèque nous mettra à l'abri de tout aléa monétaire.

Parmi ces titres-refuges, il en est un, l'action des *Etablissements Sulitzer Frères*, qui mérite de retenir particulièrement l'attention des capitalistes. J'en parlerai en toute objectivité afin de conserver mon impartialité habituelle et je laisserai à mes lecteurs le soin de conclure.

La Société, dont j'ai déjà cité le nom dans une de mes précédentes chroniques, détient la concession exclusive pour tous pays de la vente des remorques et des pièces détachées fabriquées par la Cie Générale de Construction et d'Entretien de matériel de Chemins de fer. Les *Etablissements Sulitzer Frères* sont donc en quelque sorte l'organisme de diffusion et de vente de la Cie Générale de Construction contrôlée elle-même par deux grandes Compagnies de Chemins de fer : le P.-L.-M. et le P.-O., et par diverses puissantes entreprises industrielles, telles que les Aciéries de la Marine et la Thomson-Houston.

Ce rôle d'intermédiaire évite à la *Société Sulitzer* la constitution de lourdes immobilisations avec tous les aléas que comporte la fabrication et lui permet ainsi de travailler avec un capital modeste tout en réalisant de très beaux bénéfices.

Les résultats acquis pour les sept dernières années le démontrent clairement. De 1926 à 1929, l'entreprise encore modeste a pu répartir successivement des dividendes de 7 %, 12 %, 12 %, et 12 %. Nous étions alors en pleine crise économique et malgré ce redoutable handicap, l'affaire a continué de prospérer, donnant pour les trois derniers exercices des répartitions de 10 %, 7 % et 10 %.

On voit que le genre d'activité des *Etablissements Sulitzer Frères* a su parfaitement s'adapter aux circonstances et les bénéfices réalisés sont demeurés des plus honorables. C'est d'ailleurs pour ces diverses raisons que l'action a mérité sa place sur le marché officiel et qu'elle a été dernièrement introduite à la cote de la coulisse. En résumé, excellente affaire qui est encore loin d'avoir atteint le maximum de son rendement et de ses possibilités.

Bourse de Londres

La nouvelle politique monétaire du Président Roosevelt a provoqué sur le marché anglais des réactions assez vives. Grande fermeté des Mines d'or qui se sont montrées sensibles à la dévaluation progressive du dollar. Les autres groupes de valeurs industrielles et minières se présentent également en hausse, particulièrement les cuprifères. Le Stock Exchange reste établi sur des bases saines qui donnent le ton à tous les marchés européens. Il convient de suivre son évolution avec beaucoup d'attention.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

Petit Courrier

V. P. Condatie-Lardin. — Central Mining annonce un acompte de 6 sh. brut par action à valoir sur l'exercice qui se termine fin décembre prochain.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

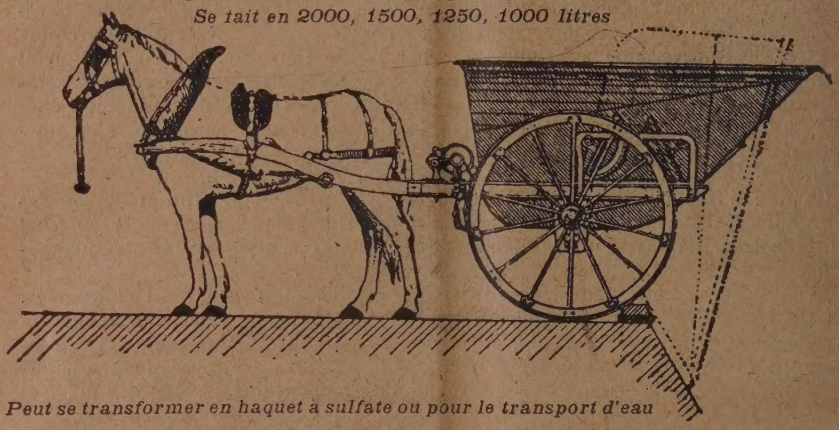
Ateliers de Constructions F. ROBERT

Ingénieur Constructeur breveté S. G. D. G.

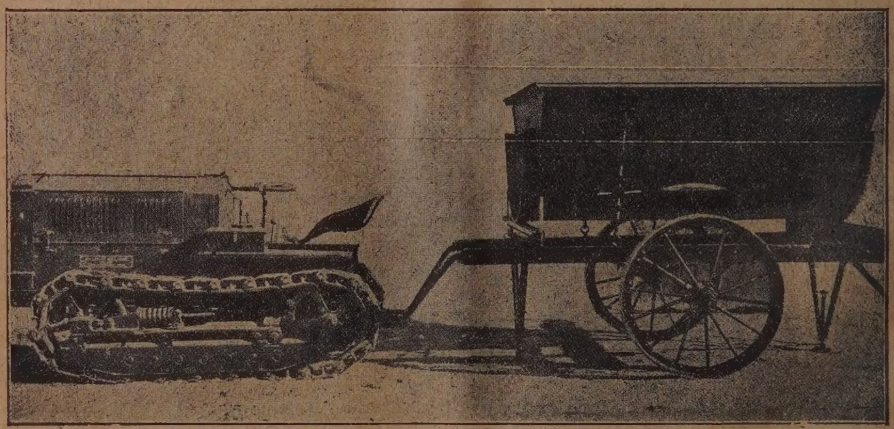
ALGER - 12, Rue Elie de Beaumont, 12 - ALGER

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE : P. COUGET, OLONZAC (HÉRAULT)

Tombereau à vendanges à basculement mécanique. Systeme F. Robert brevete S.G.D.G.
Se fait en 2000, 1500, 1250, 1000 litres



Peut se transformer en haquet à sulfate ou pour le transport d'eau



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques
Système F. Robert breveté S.G.D.G. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres.
En enlevant la benne et la remplaçant par un platelage en bois on a une remorque pour tous usages.